

Himmliche Weihnachtszeit im Pamis



Buffetvorschlag 1

Empfangssnack & Fingerfood:

Crespellerällchen mit geräuchertem Lachs & milder Meerrettichcreme

Miniquiche mit Oliven, Fetakäse & Rosmarin

Aprikosen im Speckmantel

Vom Buffet:

Vitello Tonnato vom Kalb mit aromatischer Thunfischcreme & Kapernäpfeln verfeinert

Geräucherte Entenbrust auf lauwarmen Linsensalat fein abgerundet mit einer hausgemachten Himbeerwinaigrette

Bunter winterlicher Salat mit Granatapfelkernen, Mandarinenfilets gerösteten Nüssen & Kernen mit zweierlei Dressing zur Wahl

Ofenfrische Brotauswahl mit Meersalzbutter & Kräuterquark

Von der Schneidestation:

Rosa gebratene Kalbskeule in schwarzer Olivenjus

Piccata Medaillons von der Poularde mit Kürbischutney, Ingwerwürstchen & Kartoffel-Petersilien-Püree

Edelfischvariation in Safran-Gemüsesauce, dazu eine aromatische Wildreisermischung

Dessert:

Cocos-Mascarpone-Creme mit Ingwerpflaume im Glas

Schokoladen Panna-Cotta mit Birnenkompott

36,80€ pro Person

Himmlische Weihnachtszeit im Pamis



Buffetvorschlag 2

Empfangssnack & Fingerfood:

*Pumpernickelkonfekt mit Kräuterfrischkäse
Miniquiche mit Spitzkohl, Tomate & Rosmarin*

Vom Buffet:

*Kalbsbraten mit getrüffeltem Wirsing gefüllt
Roulade von Lachs & Zander in Kräuterrahm
Frische Gnocchi mit Gorgonzola gefüllt & mit Williamsbirne verfeinert*

Dazu

Mandelbrokkoli, Knöpfle in Sesambutter, gratinierte Kartoffeln & Apfel-Pflaumen Rotkohl

Dessert:

*Hausgemachtes Bratapfeltiramisu mit Zimt
Joghurt- Mascarponecreme mit Amarettini & Kirschen*

32,40€ pro Person

Himmlische Weihnachtszeit im Pamis



Buffetvorschlag 3

Vorspeisen:

*Rösti-Frischkäsetürmchen mit Rauchlachstartar
Büffelmozzarella mit Kirschtomaten in Pesto Genovese
Geräucherte Entenbrust auf Linsensalat verfeinert mit Brombeerrianigrette
Winterlicher Salat mit Apfelspalten, Datteln, gerösteten Nüssen & Kernen*

Vom Buffet:

*Duett von der Gänsebrust & -Keule in eigenem Sud & Preiselbeersauce
Lachstournedos auf Wurzelgemüse
Ravioli mit Steinpilzfüllung in Salbeibutter*

Dazu:

Kartoffelklöße, Apfelrotkohl, Maronen & Knöpfe in Sesambutter

Dessert:

*Nougatmousse mit marinierten Birnen
Spekulatius-Tiramisu*

43,80€ pro Person

Himmliche Weihnachtszeit im Pamis



Buffetvorschlag 4

Vorspeisen:

Rosa gebratene Entenbrust auf Rucolasalat mit Orangenvinaigrette
Winterlicher Salat mit karamellisierten Apfelspalten gerösteten Nüssen & Kernen mit zweierlei Dressing
Vitello Tonnato vom Kalb mit aromatischer Thunfischcreme & Kapernäpfeln
Ofenfrische Bratauswahl mit Meersalzbutter & Aioli

Vom Buffet:

Rheinischer Sauerbraten vom Rind in haugemachter Jus
Oder
Wildgulasch
Dazu
Apfelrotkohl, Klöße, Kartoffel-Petersilien-Püree, Schwarzwurzeln in Weissweinsauce

Dessert:

Stollen-Mousse mit Mokkasauce
Panna-Cotta mit Amarenakirschen

43,80€ pro Person

Himmlische Weihnachtszeit im Pamis



Weihnachts-Menü

Vorspeise

;

Sauerbratensuppe mit Kartoffelklößen & Mandelsplittern

Hauptgang:

Wildgulasch mit Preiselbeeren, Kartoffelklößen & Apfelrotkohl

oder

Lachsmedaillons im Wurzelsud mit rote-Beete-Stampf

Dessert

Bratapfeltiramisu

oder

Nougatmousse mit marinierten Birnen

29,40€ pro Person